

SECONDI PIATTI

Pollo arrosto

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa** / Italia

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **60 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Il **pollo arrosto** è una di quelle ricette che si tramandano in ogni famiglia, con un tocco in più personale che la caratterizza! Questo è quello di Cookaround, semplice e buono, dorato e croccante! Adottatelo!

INGREDIENTI

POLLO intero - 1
LIMONE ½
ROSMARINO ½ rametti
SALVIA 2 foglie
SEMI DI FINOCCHIO 2 cucchiaini da tè
SPICCHIO DI AGLIO in camicia - 2
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Prendete il volatile intero e passatelo sopra il fuoco per rimuovere le piume e la peluria

rimasta; eliminate la punta delle ali e il codino.



- 2 Tagliate il limone a fette, conditele con sale e pepe ed inseritelo all'interno del pollo, aggiungete un paio di foglie di salvia, il rametto di rosmarino, i semi di finocchio e a chiusura, gli spicchi di aglio interi.





3 Legatelo con lo spago in modo tale che rimanga in forma durante la cottura.



- 4 Massaggiate la pelle con del sale e del pepe e trasferitelo su di una griglia posta in una teglia grazie alla quale potrete raccogliere il sugo di cottura.



- 5 Infornate a 180°C per circa un'ora. Verificate la cottura incidendo il petto con la punta di un coltello, se fuoriesce del siero chiaro la carne è cotta alla perfezione.

Dividete in porzioni e servite in tavola.



CONSIGLIO